

Hausmannof Pinot Nero Haderburg

Il vino... poesia della terra

Così recita una frase che si legge all'apertura del loro sito aziendale. Mai frase fu più azzeccata se la pensiamo riferita al fondatore dell'azienda Haderburg (il nome in tedesco di Salorno), Alois Ochsenreiter, quando diede inizio alla propria favola nel 1977 nella piccola frazione di Pochi sopra Salorno. Derivata dalla già esistente azienda agricola dedita alla produzione di uva e mele, molto presto la Haderburg sarebbe diventata prettamente vinicola e di lì a poco avrebbe trovato collocazione tra le migliori aziende dell'Alto Adige, sicuramente al primo posto per quanto riguarda la produzione di vini spumanti di grande qualità. Dopo circa dieci anni dalla fondazione, Alois ha voluto dare alla propria azienda un'impronta che lo ponesse più vicino alla natura e intraprese quindi la strada che l'avrebbe portato a scoprire la filosofia biodinamica. Da allora ha instaurato un rapporto strettissimo tra tutto ciò che lo circonda, creando un micro ecosistema all'interno dell'azienda agricola, raggiungendo un equilibrio stabile di autosufficienza. Sono cinque ettari e mezzo di superficie vitata collocati intorno alla residenza della famiglia, l'antica Tenuta Hausmannhof che costituisce il cuore della Haderburg. Ed è tra queste mura che invecchiano i vini e inizia il processo di fermentazione in bottiglia degli spumanti. Tutte le lavorazioni vengono eseguite rigorosamente a mano, dalla fase di imbottigliamento a quella di confezionamento in cartone, e ogni bottiglia passa per le mani ben una quarantina di volte! All'inizio del nuovo millennio è stata acquistata la tenuta Obermairhof sopra Chiusa nella valle Isarco, circa tre ettari posti a una altitudine fra i seicentoventi e i settecento metri. Qui crescono müller thurgau, pinot grigio, riesling, sylvaner, gewürztraminer e kerner, dai quali si producono vini da monovitigni, che rispecchiano il carattere minerale dei vini della valle Isarco.

Conosciamo da molto tempo tutta la famiglia, Alois, la moglie Christine, i figli Erika e Hannes e possiamo sicuramente testimoniare quanta passione e dedizione dedicano al loro lavoro e, grazie anche a una estrema conoscenza del territorio e all'ottima posizione dei vigneti, i grandi risultati che noi godiamo nel bicchiere. Tralasciando le già conosciute e pluripremiate eccellenze spumantistiche (lo spumante Riserva Hausmannhof è stato *Vino dell'emozione* della nostra guida *Sparkle 2014*), vogliamo porre l'attenzione sull'Hausmannhof Pinot Nero Riserva 2010, un cru molto particolare, un vino che si deve assaggiare oggi per goderne veramente tra almeno dieci anni. (L.N.)

HAUSMANNHOF 2010 ALTO ADIGE PINOT NERO RISERVA DOC



13% vol - € 37,50
Uve: pinot nero
Bottiglie prodotte: 1.300
www.haderburg.it

Un bicchiere che ci suggerisce già dal colore il vitigno di provenienza, rubino scarico e molto limpido, possiamo tranquillamente leggere attraverso il bicchiere. Il naso è di straordinaria eleganza, intenso e ampio nelle tonalità inizialmente minerali e fumé seguite da fiori e frutta rossa. Troviamo ardesia, grafite, alcune note ferrose, rosa, lampone, ciliegia, mela, arancia rossa, bergamotto, toni vegetali di macchia montana, rovo, karkadè, frutta secca e note speziate di pepe, cuoio, liquirizia. La bocca è di grande piacevolezza, fresca, di bella morbidezza, buona struttura ed equilibrio, dal tannino presente ma levigatissimo e vellutato per un retrolfatto che oltre a rispettare coerentemente ciò che il naso ci ha rivelato, dona nuove sensazioni dolci di grande ed elegante persistenza, rivelando un potenziale evolutivo non comune. Ottimo su uno spezzatino in bianco di capriolo con finferli.

